

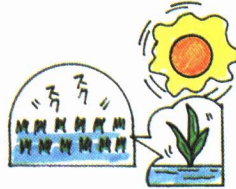
(2) 米づくり

●米のできるまで

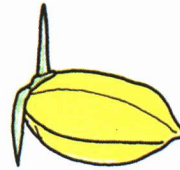
次のような方法が、一般的な米のつくり方です。



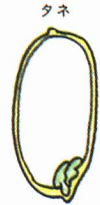
葉が2〜3枚になったら、3〜5本ずつ田植え機でいねいに植えつける。



苗はビニールハウスなどで20〜30日間育てる。(毎日、水をかけたり、ビニールの開閉をし、温度の管理をする。)



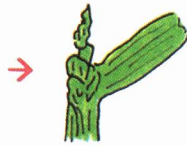
28〜30℃で、芽をださせる。



7〜10日間水にひたし、十分吸収させる。



虫・病気・雑草をふせぐ。(農家の人は、毎日水田に行き、水や成育の様子をこまかに観察します。)



やがて穂が出てくる。



花はおもに午前中さく

いねの花



コンバインで刈り取り脱穀される。(いねがたおれたり、秋に雨が多いとたいへん苦労します。)
(脱穀：穂からもみをもぎとる。)

穂が出てから40〜45日で実が入り黄金色になる。



もみは乾燥機で乾燥され、もすみすりが行なわれ玄米となる。



ライスグレーダーという機械で、くず米がぬかれ出荷される。



ごはん